

REOPEN Connecticut[®]

SAFER. STRONGER. TOGETHER.



Ned Lamont州长

6月17日重新开业的行业规定

2020年6月6日

6月17日重新开业的行业规定

目标

积极保护公众健康，加快经济、教育和社区复苏的步伐，同时恢复康涅狄格州的生活质量。

1

安全第一

我们将通过积极有效的计划安全解除社会隔离，该计划将保护易感居民的健康，继续保持物理距离，并针对可以安全重新开业的企业/商户和机构制定明确的安全规定。

2

科学驱动

我们的战略以经过科学验证的成套公共卫生干预措施为基础，并同时部署患者评估、检测、主动追踪、行业研究和公共卫生指导，以控制疫情。

3

做好准备

我们将与医院和卫生系统密切合作，采购和分发重要的个人防护设备，并评估病床和呼吸机的容量，以确保最佳的护理标准。

4

自行选择

各个行业允许开业的个体工商户有权自己选择开业时间。他们在开业时必须遵守我们制定的各项规定，以保护员工和客户。

5

动态反馈

我们提供一套工具从而为制定适应性计划提供各种信息，该计划可以根据实时关键健康指标灵活地进行扩展或回溯。

6月17日重新开业的行业规定

我们将如何安全地重启经济

经济重启计划将解决以下两个问题：

哪些企业/商户可以开业，以及何时开业。

如果选择开业，企业/商户必须采取怎样的运营方式。

哪些企业/商户：

- 我们知道，某些企业/商户会让员工和客户面临更大的传播风险。
- 所以，我们将优先开放那些传播风险较低、经济影响较大的企业/商户。
- 传播风险被定义为企业/商户的接触强度和调整潜力。
 - 接触强度考虑接触距离、接触时长和接触数量。
 - 调整潜力考虑企业/商户按照规定保持社交距离和卫生的能力。
- 我们将评估企业/商户对本州经济健康的影响，重点是就业人数、受影响的总国内生产总值（GDP）以及对构成经济支柱的小企业的影响。

运营方法：

- 我们将为企业/商户重新开业提供明确的运营指导，同时确保员工和客户的安全。
- 指导将包括社交距离和卫生，以及个人防护用品的使用——针对企业/商户经营者、工人和客户。
- 我们的目标不仅是安全开业，更要在雇主、员工和客户之间建立起社会信心。
- 随着我们越来越信任疾病监测和控制能力，指导力度将逐渐放松。

6月17日重新开业的行业规定

哪些企业/商户: 逐渐重启各行各业

本州将逐步重启经济。

第一批企业/商户将在住院人数连续14天下降, 拥有足够检测能力, 制定接触追踪系统以及采购充足个人防护设备后开始重新开业。重新开业时间是5月20日。



6月17日重新开业的行业规定

运营方法: 安全措施

随着我们在6月17日继续开放企业/商户，我们将对运营和社会互动进行最严格的控制。除其他措施外，这将包括：

- 大多数重新开业的企业/商户需进行50%的限流。
- 所有环境都有严格的清洁和消毒方案。
- 那些可以在家办公的人应继续保持。
- 高危人群(并发症)和65岁以上人群应继续注意安全并呆在家里。
- 应一直在公共场合佩戴口罩。
- 根据州长的行政命令，社交集会将受到限制。

随着我们逐渐改善明确规定的公共卫生指标(详细内容见下文)，我们将逐步放松安全措施。这将允许下一批企业/商户开业，并有可能让已经开业的企业/商户拥有更高的自由度。我们预计这将在未来几个月内发生。

一如既往，我们将根据数据和科学做出决策。我们的计划旨在留出足够的时间来学习、采取行动，并最终提高健康指标，为新的企业/商户运营创造必要的环境。如果公共卫生指标恶化，州政府可能会选择重新采取更严格的安全措施。



餐馆

餐馆

概览

随着重新开放康涅狄格的餐馆，重中之重是员工与客户的健康和安全。企业/商户必须在整个重新开业过程中保持谨慎，确保严格遵守此处列出的方案。在6月17日前无法满足所列要求的企业/商户将推迟开业，直到满足要求。

虽然这些规定为餐馆提供了尽可能安全重开的方式，但客户和员工所面临的风险无法完全消除。选择在此期间前往餐馆的客户应该意识到潜在的风险。65岁以上或有其他健康问题的人不应前往餐馆，而应继续呆在家里并注意安全。

企业/商户应把这些规定作为保护康涅狄格公共健康的最低要求预防措施。个体工商户应根据行业指南建议或适用于自身特定情况的常识采取额外措施。

我们敦促客户保持警惕，并注意他们经常光顾的餐馆是否有切实执行这些规定。

餐馆重开规定

餐馆在第二阶段的最大室内容量是其日常室内座位容量的**50%**。只要餐馆不超过其日常运营能力，并且保持物理距离，仍鼓励户外用餐。此外，如果餐馆在第一阶段建立了额外的室外用餐容量，那么在市政当局继续认可该额外容量(根据市政当局的批准程序)的前提下，那么该室外用餐容量可以在第二阶段保留。

这些规定旨在帮助餐馆安全重新开业。此处的信息可以由其他行业团体提供的指导进行补充，下面列出了其中的一些指导。

这些规定可能会随着情况发展而进行更新。

更多资源

- 全国餐馆协会

<https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>

- 食品及药物管理局

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19>

- OSHA

<https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

餐馆



重新开业计划

与您的员工分享这些规定，并告知他们针对新型冠状病毒肺炎（COVID-19）正在采取的任何其他具体措施。



项目管理员

任命一名负责实施这些规定的项目管理员。对于餐厅，管理员必须是持证的食物安全管理人员。



培训

制定培训计划，并确保员工在重新开业前参与该计划。培训应包括：

- 本文件中的规定
- 关于如何安全清洁和使用清洁产品(包括消毒剂)的方案
- 可在该链接找到更多指导：

https://osha.washington.edu/sites/default/files/documents/FactSheet_Cleaning_Final_UWDEOHS_0.pdf

备注：如果有任何现场职责被分包，雇主有责任确保分包商也接受适当的培训。

员工应在工作时间免费接受培训。培训材料应根据员工的语言和文化水平编写。还应每周进行一次政策更新。



清洁计划

根据这些规则制定清洁清单。确保清楚哪些员工负责实施计划。



个人防护

评估员工所需的个人防护，并开始采购。

餐馆



彻底清洁

在重新开业前完成设施的彻底清洁，包括但不限于所有餐厅、厨房、浴室和座位区，以及任何经常接触的表面。



员工日志

保留一段时间内的员工内部日志，以协助接触跟踪。



认证

完成DECD网站上的自我认证，即可获得“Reopen CT”徽章。一旦完成，企业/商户可以选择在现场和社交媒体上张贴徽章，以宣传自己遵守CT规定，并建立客户信心。



容量跟踪

雇主有责任执行修订后的限流(50%)。



轮班

错开轮班的开始/结束时间和休息时间，以尽量减少员工之间的接触。

- 考虑在每个班次中集中安排员工(例如，保持相同的班次安排，避免跨班次混用员工)。



餐馆

入口和出口

考虑将场所的出口与入口分开，实现单向步行通道。

标志



张贴清晰的标志，支持新政策。

- 社交距离规定
 - 清洁和消毒方法
 - 个人防护(口罩、手套)
 - 如果生病/出现症状，员工应呆在家里
-
- 如果客户出现症状，则不应进入

通风设施



对于带有中央通风系统的设施，应尽可能提高通风率，增加室外空气循环进入系统的百分比。对于未使用中央通风系统的设施，应调节窗式空调机组或单元式通风机，以最大限度地让新鲜空气进入系统；鼓风机应设置在低速档，并尽可能远离室内人员。应调节吊扇，以使扇片旋转的方向能将空气吸向天花板，而不是向下吹向室内人员。窗扇应转向室外，将空气排出窗外。不应使用将空气吹入房间的窗扇或仅在室内循环现有空气的独立式风扇。

等候区



关闭室内等候区。

社交距离标记



安装可视的社交距离标记，

鼓励客户保持6英尺的距离(例如，餐厅入口、等座排队、付款排队、洗手间排队)。

自助餐厅和自助服务站



取消自助餐厅和自助服务站。

座位/桌子布置



重新安排空间，让客户之间保持至少6英尺的距离。

如果在桌子之间安装了比桌子高30英寸以上的无孔屏障(例如，树脂玻璃、木板)，则客户的座位间距可以小于6英尺。餐馆业主应咨询当地消防队，以确保其餐馆内建造的所有屏障都符合生命安全法规。

餐馆



非必要的便利设施

关闭或移除对企业/商户主要功能非必要的设施(如舞池、台球桌)。



服务人员的离散工作区

在可能的情况下,服务人员应该在餐厅的特定区域服务,以尽量减少交集。



厨房

重新安排工作站,使食品工人避免面对面,并尽可能保持6英尺距离(例如,在加工线两侧错开工作站)。



银器

器具应该被卷好或包装好。



免触装置

尽可能安装免触装置,包括:

- 免触支付、自动出纸机、自动皂液器、垃圾桶



共享设备

确保员工尽可能不共享设备(如烹饪设备、托盘等)。如果共享,确保每次使用后都进行清洁。



菜单

强烈鼓励企业/商户使用免触式或一次性菜单(如手机应用程序、白板)。如果不使用免触式或一次性方案,企业/商户必须在两次使用之间对菜单进行消毒。



调味品

使用一次性包装或容器。



最大聚会人数

允许聚餐,除非另有禁止规定,但前提是任何此类聚餐都必须遵守这些规定以及所有其他适用于公共场所行为的行政命令。根据当前公共卫生数据,允许聚集的最大人数将由行政命令定期更新。

餐馆



酒吧座位

允许设置酒吧座位，前提是：

- 酒吧后面没有活跃的工作区域或工作人员；或者
- 有一道物理屏障(如树脂玻璃)将客户与酒吧空间隔开
- 此外，聚会必须坐在酒吧里(没有固定的客户服务)，聚会之间必须至少间隔6英尺



取货、免下车和送货

企业/商户应遵循美国食品和药物管理局网站上公布的取货、免下车和送货操作指南。餐馆也应该采取以下步骤来帮助客户保持距离：

- 鼓励客户在线或通过电话下单
- 在可行的情况下，提供路边小餐车
- 在取货或付款地点，以及客户排队等候线之间，划定6英尺的距离。
- 在可能的情况下，在客户互动的关键点(如取货区、支付站点)安装无孔物理屏障(如树脂玻璃、塑料玻璃)



违规热线

张贴清晰的标牌，包括州热线(211)，供员工和客户举报潜在的违规行为。



表演者

表演者在表演时可以不戴口罩，但距离最近的人(包括其他表演者)应至少有12英尺。

餐馆



员工的个人防护

- 要求所有员工佩戴口罩或完全覆盖鼻子和嘴的布面罩，除非这样做会因自身的健康状况而损害他或她的健康或安全。
- 如果员工愿意，他们可以用自己的布面罩替代雇主提供的。
- 餐桌上的服务员需要戴无乳胶手套，并且必须经常更换，包括在处理完客户使用过的任何碗碟或餐具之后。
- 使用清洁化学品时需要使用无乳胶手套和眼睛防护装置。
- 所有餐厅员工都应遵守食品和药物管理局关于手套使用的指南。



雇主有责任为其雇员提供个人防护

- 如果企业/商户没有足够的个人防护，就无法开业。



客户的个人防护

在餐馆内，要求客户随身携带和佩戴外科口罩或完全覆盖鼻子和嘴的其他面罩(如布面罩)，除非这样做会因自身的健康状况而损害他或她的健康或安全或者在餐馆用餐时。

餐馆



洗手液

在可能的情况下，应在入口点和公共区域提供洗手液。



洗手

确保员工经常用肥皂洗手至少20秒。



清洁和消毒

产品和/或一次性消毒纸巾

尽可能靠近常用表面(例如桌椅、浴室)。



浴室

经常清洁，并记录清洁日志进行跟踪。



清洁和消毒

遵循联邦(疾病预防控制中心，环境保护局)发布的关于应该使用哪些特定产品以及如何使用的指南。

- 使用符合美国环境保护局预防SARS-CoV-2标准且适用于表面的产品。在擦拭表面之前，让消毒剂停留制造商规定的必要接触时间。培训员工掌握正确的清洁程序，确保消毒剂的安全和正确使用。
- 消毒剂是刺激性物品和敏化剂，应该谨慎使用。
- 使用消毒剂时，避开所有接触食物的表面；这些表面应该进行灭菌。
- 持续(至少每天)清洁和消毒公共区域、高流量区域和经常接触的表面，如果使用频率更高，则应更频繁地进行清洁和消毒。每次使用后，清洁和消毒共享物品(如付费的密码键盘)。



座位区和桌子

每次就座后，对座位区、桌子和公共物品进行消毒。



厨房

持续(至少每天)对厨房和厨房设备进行消毒，如果使用频率更高，则应更频繁地进行清洁和消毒。

餐馆



每日健康检查

要求重返现场工作的员工确认他们没有出现疾病预防控制中心定义的COVID-19症状，并监控自己的症状，包括咳嗽、气短或以下任何两种症状：

- 发热
- 发冷
- 寒战连连
- 肌肉疼痛
- 头痛
- 喉咙痛
- 丧失味觉或嗅觉

员工生病时应该呆在家里。



在COVID-19检测阳性的情况下

员工应该通知他们的雇主，并遵循州的检测和接触跟踪方案。

更多信息可访问

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/general-business-faq.html>。



吹哨者保护条款

雇主不得因工人对COVID-19相关的安全和健康状况提出疑虑而对其进行报复。

- 更多信息可访问www.whistleblowers.gov。
- 有关公共部门的更多信息可访问www.connosha.com。



休假

雇主应遵守与员工带薪休假相关的联邦指南，并向员工提供该指南。

雇主应张贴《家庭优先新冠肺炎应对法案》（FFCRA）劳工部海报。海报可在以下网址获取：

<https://www.dol.gov/agencies/whd/posters>

- 可从以下网址获得更多指南：
<https://www.dol.gov/agencies/whd/pandemic/ffcra-employee-paid-leave>